Pot de Crème façon Tarte Citron 800 g Alsa

Produit en Lorraine

LES PLUS PRODUIT

- Dessert conforme à la recommandation Nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Pot de Crème façon tarte Citron.

Mode d'emploi : porter à ébullition le lait et la crème liquide. Ajouter la préparation pour Pot de Crème façon Tarte Citron Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserve Au frais et servir après complet refroidissement.

Suggestion : pour un mélange plus léger, remplacer la crème liquide par du lait en respectant les mêmes proportions.

Dosage : 800g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème **Rendement :** 48 portions

Liste d'ingrédients : sucre, biscuit 6% (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza, tournesol), farine de SOJA, caramel, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), gélatine de bœuf, amidon modifié de maïs, maltodextrine, acidifiant (acide citrique), jus de citron 0,8%, arôme naturel de citron, colorants (riboflavine, rocou). Peut contenir: lait, œuf.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **BLE** (farine de blé)-**SOJA** (Farine de soja)
- peut contenir: lait-lactose, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion d'environ 102 g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1622 kJ / 387 kcal	849 kJ / 202 kcal	866 kJ / 206 kcal	10
Graisses	1,2 g	13 g	13 g	19
- dont acides gras saturés	0,5 g	8,0 g	8,2 g	41
Glucides	90 g	18 g	18 g	7
- Dont sucres	79 g	16 g	16 g	18
Fibres alimentaires	< 0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	4,8 g	3,3 g	3,4 g	7
Sel	0,13 g	0,10 g	0,10 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Le Pot de crème façon Tarte Tatin Alsa permet de préparer 48 portions d'environ 100 g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN** pour les desserts lactés. Il contient moins de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.
** Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Pot de Crème façon Tarte Citron Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : bien refermer l'étui. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
									POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8712100693540**	**ALSA PDC LEMON PIE 6X2X400G POU EB BEFR**							**0,800**	**0,877**	**60,0**	**170,0**	**220,0**	**2,244**
CARTON	**8712100993305**	**6**						UC/Cart	**4,800**	**5,509**	**388**	**183**	**241**	**17,112**
COUCHE	**8712100693557**	**12**	CARTON		**72**			UC/Che	**57,600**	**66,108**	**1200**	**800**	**241**	**231,360**
PALETTE	**8712100693564**	4	COUCHE	**48**	CARTON		**288**	UC/Pal	**230,400**	**289,432**	**1200**	**800**	**1114**	**1,069**

Code douanier : 21069098

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Octobre 2014, n°39933001, rédigée par le service Qualité